

DERWENT-ACC-NO: 1998-055840  
DERWENT-WEEK: 199806  
COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Labels indicating temperature printed with background and thermographic indicator ink

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE	CODE
GARRIDO A O	GARRI
GARRIDO J A	GARRI
VERROUST P J G	VERRI

PRIORITY-DATA: 1996FR-007394 (June 11, 1996)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
<u>FR</u>	December	FR
<u>2749654</u>	12,	1997
<u>A3</u>		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
FR 2749654A3	June 11, 1996	1996FR-007394	

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC	DATE
CIPS <u>C12</u> <u>L</u> <u>11/00</u>		20060101
CIPS <u>G01</u> <u>K</u> <u>11/12</u>		20060101
CIPS <u>G09</u> <u>F</u> <u>3/02</u>		20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2749654 A3  
BASIC-ABSTRACT:

Labels indicating the correct drinking temperature of wine are screen printed onto self-adhesive stock using UV inks, the substrate being printed with a background colour using a conventional ink and a signal mark which becomes visible at the desired temperature printed onto the background using a thermographic ink which becomes opaque when cooled to the desired temperature.

USE - One of the labels is stuck onto the bottom of a bottle of wine before it is placed in the cooler or chiller. The wine is at optimum drinking temperature when the printed signal mark appears on the label.

ADVANTAGE - The labels take the guesswork out of wine cooling and indicate achievement of the optimum drinking temperature without regard to the cooling time or the temperature of the cooling device.

ABSTRACTED-PUB-N0: FR 2749654 A3  
EQUIVALENT-ABSTRACTS:

TITLE-TERMS: LABEL INDICATE TEMPERATURE PRINT BACKGROUND THERMOGRAPHIC INK  
DERWENT-CLASS: D16 P85 S03

CPI-CODES: D05-E; D05-H09;

EPI-CODES: S03-B01;

SECONDARY-ACC-N0:  
CPI Secondary Accession Numbers: 1998-019216  
Non-CPI Secondary Accession Numbers: 1998-044287

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①⑪ N° de publication : **2 749 654**  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

②① N° d'enregistrement national : **96 07394**

⑤① Int Cl<sup>6</sup> : G 01 K 11/12, G 09 F 3/04 // C 12 L 11/00

⑫ **DEMANDE DE CERTIFICAT D'UTILITE**

**A3**

②② Date de dépôt : 11.06.96.

③⑦ Priorité :

④③ Date de la mise à disposition du public de la  
demande : 12.12.97 Bulletin 97/50.

⑤⑥ Les certificats d'utilité ne sont pas soumis à la  
procédure de rapport de recherche.

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : GARRIDO ALAIN OTIL — FR,  
GARRIDO JOCELYNE ARMELLE — FR et  
VERROUST PHILIPPE JEAN GEORGES — FR.

⑦② Inventeur(s) :

⑦③ Titulaire(s) : .

⑦④ Mandataire : VERROUST PHILIPPE JEAN  
GEORGES.

⑤④ **TEMOIN IDEAL DE DEGUSTATION.**

⑤⑦ L' invention concerne un moyen de constater l'atteinte  
d'un liquide à un niveau idéal pour la dégustation.

Son conditionnement est prévu en plaquette de 6 té-  
moins (a) avec une partie pour l'explication de l'utilisation  
(b) à titre d'exemple non limitatif, la plaquette aura des di-  
mensions de l'ordre de 80 x 120 mm pour la largeur et la  
longueur.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné  
au viticulteurs et producteurs de vins, il reste néanmoins  
possible de le commercialiser pour un usage grand public.

FR 2 749 654 - A3



1

La présente invention concerne un moyen de contaster l'atteinte d'un liquide à un niveau idéal pour la dégustation.

Traditionnellement on évalue approximativement un laps de temps plus ou moins long pour amener le produit à son seuil de dégustation.

Le moyen selon l'invention permet de remédier à ces méthodes aléatoires. Il consiste par l'application sur le produit d'un témoin de forme géométrique. Ce témoin permet de s'assurer visuellement de la bonne condition thermique du produit et de pouvoir le consommer.

Ce témoin a les particularités suivantes:

Son conditionnement est prévu en plaquette de 6 témoins (a) avec une partie pour l'explication de l'utilisation (b) a titre d'exemple non limitatif, la plaquette aura des dimensions de l'ordre de 80 x 120 mm pour la largeur et la longueur.

Conçu sur un support souple adhésif déchirable et de faible épaisseur; lui permettant d'épouser la forme du produit et d'en avoir un usage unique.

Il est imprimé sur une face en deux couleurs (c) ; une couleur pour le fond et une autre couleur pour l'apparition du « signal »(d) de consommation.

Cette impression est réalisée en sérigraphie avec des encres U.V. Pour l'apparition du « signal » il est utilisé de l'encre type thermochromique, cette encre procure une transition de teinte par échauffement ou refroidissement. La transition thermochrome est réversible, c'est à dire que l'impression retrouve sa teinte antérieure, en l'occurrence de passer de la transparence a une couleur opaque et de redevenir incolore lorsque la condition thermique n'est plus adaptée au produit.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au viticulteurs et producteurs de vins, il reste néanmoins possible de le commercialiser pour un usage grand public.

2  
REVENDEICATION

Système individuel pour constater l'atteinte d'un liquide à son niveau de dégustation.

Sa facilité d'emploi permet une utilisation simple pour toute personne novice dans le domaine du vin et donc de sa Dégustation. Au moment de la préparation du vin on collera un témoin sur la bouteille, cette dernière sera placée suivant le type de vins, a refroidir ou a chauffer, lorsque apparaîtra un signal imprimé (d) dans la forme géométrique le vin sera alors prêt a être déguster.

Caractérisé par sa présentation en plaquette de 6 témoins individuels adhésifs de formes géométriques (a) , d'une partie pour le mode d'emploi (b), et éventuellement une partie pour une personnalisation.

Les témoins sont imprimés en sérigraphie en deux couleurs (c) avec de l'encre U.V.

Le fond constituera la première couleur imprimée avec de l'encre sérigraphique U.V. traditionnelle quand à la deuxième couleur, le signal indicateur (d) sera imprimé, avec une encre sérigraphique U.V. thermochromique, cette encre procurant une transition de teintes par échauffement ou refroidissement.

